

Antipasti

Insalata piccola

Kleiner gemischter Salat an
Hausdressing
9.50

Insalatona

Gemischter Salat in der Schüssel zum
Teilen (3-4 Personen), Hausdressing
25

Insalata Castelfranco

Radicchio Castelfranco – geröstete
Haselnüsse – Grana Padano – Feigen
Balsamico – Nussdressing
14

Insalata di Finocchi

Fenchel – Orangen – Oliven – Rosa
Pfeffer
14

Vitello Tonnato

Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch,
hausgemachte Thunfischsauce mit
frittierten Kapern und Petersilie
27

Carpaccio di Manzo

Entrecôte dünn aufgeschnitten –
Rucola – Citronette – Grana Padano
27

Fleischplättli

Variation aus italienischem
Aufschnitt – Grana Padano – Brot
21

Polpette

Hausgemachte Rindshackbällchen
mit Tomaten Sugo mariniert – Grana
Padano
15

Bruschetteria

Unsere köstlichen Bruschette mit
hausgemachtem Pizzabrot gibt es in
sechs verschiedenen Varianten. Stelle
dir deine Kombination zusammen.
Mindestens 3 Stück.

VEGETARIANO

5.50 pro Stück

Peperonata

Peperoni – Zwiebeln – Fleur de Sel

Pomodoro e Burrata

Tomaten – Burrata – Basilikum

Ricotta e Pomodori Secchi

Ricotta – getrocknete Tomaten
Oregano

CARNE

6.50 pro Stück

Salsiccia e Taleggio

Italienische Wurst – Taleggio – Thymian

Lardo e Rosmarino

Gereifter Speck – Kastanien – Rosmarin

Vitello Tonnato

Kalbfleisch – Thunfisch – frittierte Kapern

Focaccine

Hausgemachtes Pizzabrot

Classica

Sale – Rosmarino – Olio
15

Marinara

Tomaten Sugo – Knoblauch – Oregano
16

Crudo

Rohschinken – Rucola
23

Frittura

Unser Fritto-Angebot umfasst eine köstliche Auswahl an frittierten Spezialitäten, die frisch zubereitet und mit Liebe zum Detail serviert werden.

Arancini Cacio e Pepe (vegi)

Gefüllte Reisbällchen – Käse
Käsecrème
16

Arancini Siciliani

Gefüllte Reisbällchen
Fleisch Ragù – Sugo
16

Fritto misto di Pesce

Hausgemacht. Fisch und
Meeresfrüchte – Aioli – Zitrone
23

Mozzarelline al Tartufo (vegi)

Mozzarellabällchen – Trüffel
Eigelbcrème
12

Olive Ascolane

Mit Fleisch gefüllte Olive – Zitrone
12

Crocchette di Mozzarella (vegi)

Kartoffel Kroketten gefüllt mit
Mozzarella – Basilikum Mayo
12

Portion Country Fries

mit Trüffelmayo
8

Pizze

Unsere Pizze werden mit hausgemachtem Teig aus Mutterhefe und einer sorgfältigen Teigreifung von bis zu 72 Stunden zubereitet – für den perfekten Geschmack und eine maximale Verträglichkeit. Alle unsere Mozzarelle sind pasteurisiert.

Wähle deinen Teig:

Classico | Rustico +3 | Glutenfrei* +4

Pizza del Mese

Monatlich wechselnde Pizza.
Frag uns nach dem Angebot.
26

Marinara

San Marzano Tomaten
Knoblauch – sizilianischer Oregano
extra natives Olivenöl
20

Margherita

San Marzano Tomaten – Mozzarella
Fior di Latte – Basilikum – extra natives
Olivenöl
22

Margherita Bufala

San Marzano Tomaten
Büffelmozzarella – Basilikum
extra natives Olivenöl
25

La Bestia

San Marzano Tomaten – Mozzarella
Fior di Latte – Stracciatella di Burrata
gereifter Rohschinken – Rucola
gelbe Tomaten – Feigenbalsamico –
extra natives Olivenöl
33

Gran Cotto

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – Prosciutto gran cotto
26

Calabrese

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – leicht pikanter kalabrischer Spianata – Salami – Oregano
27

Ortolana

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – Gemüse (Zucchini, Peperoni, Auberginen) – Parmesan
26

Napoli

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – kantabrische Sardellen Taggiasche Oliven – Basilikum
25

La Diavolona

Mozzarella Fior di Latte – Salsiccia Nduja Sauce – Straciatella di Burrata Grana Padano – karamellisierte Zwiebeln
28

Polpetta e Ricotta

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – hausgemachte Rinds-hackbällchen – mit Ricotta gefüllter Rand – Grana Padano Spähne – Pfeffer Petersilie
28

Parmigiana

Auberginen Crème – Mozzarella Fior di Latte – gegrillte Auberginen – Parmesan Chips – getrocknete Tomaten – schwarzer Sesam
27

Tonno

Thunfischfilets – Mozzarella Fior di Latte – rote und gelbe Tomaten – Taggiasche Oliven-Crumble – süß-saure Tropea Zwiebeln – Petersilie
28

Tartufo del Bosco

Mascarpone – Mozzarella Fior di Latte Steinpilze – Walnuss – Rosmarin Trüffel – Blaubeeren
32

Salsiccia e Friarielli

Mozzarella Fior di Latte – italienische Wurst – Stängelkohl
27

Pollo e Curry

Masala Curry – Mozzarella Fior di Latte Hähnchenbrust – süsse Chili Tropfen Koriander – Chili Fäden (nicht scharf)
31

La Carnosa

Roastbeef vom Rind – Mozzarella Fior di Latte – Grana Padana Käse – Mango Chutney – Rucola Pesto – Zitronenzesten
33

PIZZE PER BAMBINI**Margherita**

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – Basilikum – extra natives Olivenöl
13

Gran Cotto

San Marzano Tomaten – Mozzarella Fior di Latte – Hinterschinken
14

Frage bei unserem Personal nach deinem Wunschtopping!

Dolci fatti in casa

Unsere hausgemachten Dolci sind eine wahre Hommage an die süsse Lebensart Italiens – frisch, aromatisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet. Vom klassischen Tiramisù bis hin zu frischen Gelato-Sorten. Unsere Dolci sind der perfekte Abschluss für ein köstliches Mahl.

Kleiner Tipp: Habt ihr schon mal unsere hausgemachten Zeppole probiert?

Zeppole

Frittierte, gezuckerte und mit Nutella und Haselnüssen getoppte Windbeutel zum Teilen.

13

Sollen es mehr sein? Frage uns nach der Portionengrösse für Gruppen.

Tiramisù

Nach Rezept des Hauses

12.5

Limetten Cheesecake

Crumble – Limette

12.5

Tagesdessert

Frag uns nach dem Tagesangebot!

12

Gelato Lepore 100% Italiano

Fior di Latte

Cioccolato

Stracciatella

Cookie Caramel

Amarena

Misto Bosco (sorbetto)

6 pro Kugel

Aperitivo

Apérol Spritz

Prosecco – Apérol

Soda – Orange

13

Campari Spritz

Prosecco – Campari

Soda – Orange

14

Sarti Rosa Spritz

Prosecco – Sarti Rosa –

Soda – Limette

14

Italicus Rosé Spritz

Spumante Rosato –

Italicus (Bergamottenlikör) - Soda

14.5

Limoncello Spritz

Prosecco – Limoncello Amalfitana

Soda – Minze

14

Campari Milano

Prosecco – Campari – Cranberrysaft

Minze - Orange

15

Martini Spritz

Prosecco – Martini Bianco

Minze - Soda - Zitrone

13

Cynar Spritz

Prosecco – Cynar – Soda – Orange

13

Hugo

Prosecco – Holundersirup

Soda – Minze – Limette

13

Apérol – Komeo Hibiskus Spritz

Prosecco – Komeo Kombucha

Hibiskus – Soda - Orange

14

Analcolico

Crodino Rosso Milano

Crodino Rosso – Cranberrysaft – Minze

12

Rosso d'Estate

Martini Vibrante – Tonic – Gurke

12

Hugo Alkoholfrei

Kolonne 0.0% – Holundersirup

Soda – Minze – Limette

12

Ginger Guru

Ginger Guru – Tonic – Soda – Zitrone

13

Amaretto Sour 0.0%

Amaretto 0.0% – Zitronensaft

Mandelsirup – Orange – past. Eiweiss

14

Gin Tonic 0.0%

Ceder's Gin 0.0% – Fever Tree

Mediterranean Tonic Water

14

Mojito 0.0%

Rum 0.0% – Limette – Minze

Rohrzucker – Ginger Ale – Soda

14

Crodino / Crodino Rosso

6 17.5 cl

Komeo Kombucha Hibiskus

6.5 20 cl

Alkoholfreie Weinalternative

Prickelnd Cuvée Blanc

Kolonne Null – Berlin

10 10 cl 68 75cl

N°1 White Beet Hop

Szechuan Pepper Bio

Feral - Dolomiti

9 10 cl 63 75cl

Tutti i nostri Negroni

Negroni della Bestia

Gin – Campari – Vermouth Rosso
17

Negroni Sbagliato

Prosecco – Campari – Vermouth Rosso
16

Americano

Campari – Vermouth Rosso – Soda
15

Cynar Negroni

Cynar – Gin – Vermouth Rosso
15

Aged Negroni

Vermouth Riserva Rubino – Campari
Aarver Cask Swiss Pine dry Gin
22

Cocktail stagionali

Tequilamisù

Tequila – Amaretto – Mascarpone
Lebkuchen – Zimtsirup
17

Bacio Dorato

Vodka – Ingwer Limonade – Prosecco
Vanillelikör – Soda
16

Last Call for Tea

Vermuth – Frangelico – Ahornsirup
Schwarztee – Zitronensaft – Honig
17

Blue me away

Beeren infused Rum – Blaubeere
Zitronensaft – Angustora Bitter
Thymian – Honig
16

Whispear

Chai infused Whisky – Contreau
Birne – Rosmarinsirup
16

Drinks & Cocktails

Espresso Martini

Vodka – Espresso – Zuckersirup – Kahlúa
17

Il Mulo – Mule

Gin – Limettensaft – Ginger Beer – Gurke
15

Vodka Mate

Vodka – El Tony Mate
14

Bestia Smash

Gin – Limoncello – Zitronensaft
MIKKS Basil – Zuckersirup – Soda
16

Mojito

Rum – Limette – Minze – Rohrzucker
Soda
16

Berry Fiero

Martini Fiero – Beefeater Dry Gin
Erdbeersirup – Zitrone
16

Sour's

Amaretto Sour

Amaretto Disaronno – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
16

Whisky Sour

Wild Turkey Bourbon – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
16

Frangelico Sour

Frangelico (Haselnuss Likör)
Zitronensaft – Zuckersirup – past. Eiweiss
16

Limoncello Sour

Limoncello Amalfitana – Zitronensaft
Zuckersirup – past. Eiweiss
16

Bollicine – Sprudelei

Franciacorta

Barone Pizzini - Lombardia

Dieser edle Schaumwein aus der Lombardei wird nach der "Metodo Classico" gefertigt und gilt als Italiens Antwort auf Champagner. Barone Pizzini verbindet Tradition, Nachhaltigkeit und Genuss – ein prickelndes Erlebnis der Extraklasse. Prost!

"Golf 1927" – Extra Brut Bio

Chardonnay

12 10 cl 78 75cl

Rosé – Vintage Extra Brut Bio

Pinot Noir – Chardonnay

14 10 cl 89 75cl

Satén – Vintage Brut Bio

Chardonnay

89 75cl

Naturae – Vintage Brut Nature Bio

Chardonnay – Pinot Noir

89 75cl

Bagnadore – Vintage Riserva Brut Nature Bio

Chardonnay – Pinot Noir

120 75cl

Prosecco und Spumante

Prosecco – Extra Dry Bio

NUDO – Veneto

9 10 cl 63 75cl

Spumante Rosato – Extra Dry Bio

NUDO – Veneto

10 10 cl 68 75cl

Weisswein

Guerrieri Rizzardi
Pinot Grigio delle Venezie
8 10 cl 56 75cl

Roero Arnei
Pescaja – Piemonte
9 10 cl 63 75cl

Manzoni Bianco “Fontanasanta”
Bio Vino Naturale
Foradori – Dolomiti
10 10 cl 70 75cl

Verdicchio di Matelica
Bisci – Marche
8.5 10 cl 60 75cl

Vermentino Bolgheri
Podere Roseto – Toscana
73 75cl

Rosé

Torrerose Primitivo
Masseria Li Veli – Salento
8.5 10 cl 60 75cl

Rotwein

Barbera d’Alba Superiore Barbera
Fontanabianca – Piemonte
8.5 10 cl 60 75cl

“Principino” Merlot, Cabernet
Sauvignon, p. Verdot
Podere Roseto – Toscana
9 10 cl 63 75cl

“Orion” – Primitivo
Masseria Li Veli – Puglia
8 10 cl 56 75cl

“Foradori” – Teroldego. Bio
Vino Naturale
Foradori – Dolomiti
10 10 cl 70 75cl

“O.T” Syrah – Cabernet Franc
Toscani – Toscana
75 75cl

Chianti Classico Riserva – Sangiovese
Riecine – Toscana
78 75cl

Bolgheri Superiore – Merlot
Podere Roseto – Toscana
85 75cl

Barbaresco “Serraboella” – Nebbiolo
Paitin – Piemonte
90 75cl

“Le Cupole” – Merlot,
Cabernet S, Cabernet F., p. Verdot
Trinoro – Toscana
75 75cl

Montepulciano d’Abruzzo “Branella”
Montepulciano. Bio
Emidio Pepe – Abruzzo
140 75cl

Le nostre Birre

Birra Moretti L'Autentica	offen	30 cl / 50 cl	6 / 9.5
Ichnusa Non Filtrata	Flasche	50 cl	9
Birra Moretti La Rossa	Flasche	33 cl	8
Appenzeller Reisbier (Glutenfrei)	Flasche	33 cl	8
Birra Moretti Zero (alkoholfrei)	Flasche	33 cl	7
Erdinger Urweisse	Flasche	50 cl	9

Softgetränke

Acqua Frizzante / Naturale	50 cl	6.5
Haus - Eistee	30/50 cl	5.90/8
Coca Cola / Cola Zero	33 cl	5.5
Aranciata Dolce	33 cl	5.5
Limonata	33 cl	5.5
Chinotto	33 cl	5.5
Komeo Kombucha Hibiskus	33 cl	6.5
El Tony Mate Guarana	33 cl	5.5
Fever Tree – Ginger Beer	20 cl	6
Fever Tree – Tonic Water	20 cl	6
Crodino / Crodino Rosso	17.5 cl	6

Warme Getränke

Espresso / Kaffee Crème		4.9
Espresso Doppio		7.9
Espresso Macchiato		5.9
Cappuccino		6.5
Caffè Latte		6.9
Tee		6

Grappe e Digestivi

Vallombrosa - Merlot	45%	2 cl	12
Barolo – Nebbiolo	43%	2 cl	14
Donna Selvatica di Levi – Moscato	40%	2 cl	14
Sambuca Molinari	40%	4 cl	8
Limoncello S. Marta	23%	4 cl	8
Ramazzotti Crema Cappuccino	17%	4 cl	8
Averna	34%	4 cl	8
Vecchio Amaro del Capo	35%	4 cl	8
Frangelico Likör	20%	4 cl	8
Amaretto Disaronno	28%	4 cl	8
Cynar	28%	4 cl	8